

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

### VORSPEISEN / APPETIZERS

CARPACCIO VOM RINDERFILET 15,90  
Österreichisches Bio-Jungrind, eingelegter Kürbis, Rucola, Parmesan  
*Beef carpaccio, pickled pumpkin, rocket salad, parmesan cheese*

### FRISCHER SPARGEL / FRESH ASPARAGUS

CREMESUPPE VOM WEISSEN SPARGEL 6,90  
mit Kresse  
*Cream of white asparagus soup with cress*

FRISCH GEKOCHTER WEISSER SPARGEL 22,60

Heurige Kartoffeln, hausgemachte Sauce Hollandaise oder Bozner Sauce

- MIT GEKOCHTEM KITZBÜHELER SCHINKEN / *with cooked ham* 24,90

- MIT GEGRILLTEM ALPENLACHSFILET / *with grilled Alpine salmon fillet* 29,80

- MIT STEAK VOM BIO RINDERFILET / *with organic beef steak* 38,40

*Freshly boiled white asparagus with home-made sauce Hollandaise or Bozner Sauce*

### DESSERT / DESSERT

VARIATION VON APFEL UND VANILLE 12,80

Apfel-Vanille Parfait, Apfelrad'l, Apfelragout, kleiner Apfelstrudel, Vanillemousse

*Apple vanilla parfait, baked apple slice, apple ragout, apple strudel, vanilla mousse*

••••  
ANDREAS  
HOFER  
*Collection*



In allen Preisen ist die gesetzliche MwSt. inkludiert.  
Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie unser geschultes Servicepersonal

## VORSPEISEN / APPETIZERS

FRÜHLINGSHAFTE BLATTSALATE	8,90
Blattsalate, Kürbiskern dressing, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Radieschen, weißer Spargel	
- MIT KASPRESSKNÖDEL VOM TIROLER ALMKÄSE	10,90
- MIT GEGRILLTEN HÜHNERBRUSTSTREIFEN	12,90
<i>Lettuce, pumpkin seed dressing, cherry tomatoes, red onion, radishes, white asparagus with cheese dumplings or grilled chicken breast strips</i>	

## SUPPEN / SOUPS

KRÄFTIGE RINDERCONSOMMÉ	6,50
- MIT FRITTATEN / <i>beef consommé with sliced pancakes</i>	
- MIT GRIESSNOCKERL / <i>beef consommé with semolina dumpling</i>	

## VEGETARISCH / VEGETARIAN



HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN MIT SAISONALER FÜLLUNG	
braune Butter, geriebener Parmesan, Tomaten-Jungzwiebeln	
- als Vorspeise (3 Stück)	10,50
- als Hauptspeise (6 Stück)	16,50
<i>Tyrolean ravioli, nut butter, grated parmesan, tomatoes, scallion starter (3 pieces) main course (6 pieces)</i>	



KÄSESPÄTZLE (KLIMANEUTRAL UND NACHHALTIG)	16,80
Bio-Käse vom Bergbauer, Röstzwiebeln, kleiner Blattsalat	
<i>Cheese spaetzle with fried onions and small leaf salad</i>	

## HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL IN DER PFANNE SOUFFLIERT	
mit Kartoffel-Vogerlsalat, Preiselbeeren	
- VOM TIROLER KALB	28,00
- VOM SCHWEIN ODER HUHN	17,80
<i>Wiener Schnitzel of veal, pork or chicken breast with potato salad</i>	
TIROLER GRÖSTL	
BIO-Spiegelei, Krautsalat	16,50
<i>Tyrolean Gröstl (roast potatoes) fried egg and cabbage salad, with beef</i>	

••••  
ANDREAS  
HOFER  
Collection



In allen Preisen ist die gesetzliche MwSt. inkludiert.  
Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie unser geschultes Servicepersonal

GEBRATENES SKREIFILET Perlgraupenrisotto, Julienne Gemüse <i>Roasted skrei fillet, pearl barley risotto, Julienne vegetables</i>	26,90
KAISERBURGER Rindfleisch, BBQ Sauce, Speck, Zwiebel, Bergkäse, dazu Pommes Frites <i>Beef patty, BBQ sauce, bacon, onions, cheese, French fries</i>	17,80
FLANKSTEAK Gegrilltes Gemüse, Pommes Frites, BBQ Sauce <i>Flanksteak, grilled vegetables, French fries, BBQ sauce</i>	25,80
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST Orangensauce, Serviettenknödel, Rotkraut <i>Medium roast duck breast, orange sauce, bread dumpling, red cabbage</i>	26,80
GEBRATENES RINDERFILETSTEAK (180g) Gegrilltes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter <i>Roasted beef fillet steak, grilled vegetables, rosemary potatoes, herb butter</i>	38,40
WILDEDELRAGOUT VOM JUNGREH AUS EIGENER JAGD Rotkraut, Serviettenknödel <i>Game stew from our own hunt, red cabbage, napkin dumplings</i>	24,90
FILET VOM LANGKAMPFNER ALPENLACHS Rote Beete Risotto, Brokkoli, Krenschaum <i>Fillet of regional Alpine salmon, beetroot risotto, broccoli, horseradish foam</i>	24,50

## DESSERT UND KÄSE / DESSERT AND CHEESE

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN (Wartezeit ca. 20 Minuten) mit Apfelmus oder Preiselbeeren <i>Caramelized cut-up pieces of pancake with apple sauce or lingonberry jam</i>	16,90
SORBETVARIATION 3 verschiedene hausgemachte Sorbets nach Saison <i>Sorbet variation, 3 different homemade sorbets according to season</i>	8,50
VARIATION VON DER SCHOKOLADE Variation of chocolate	12,30
KÄSE AUS DER REGION Käse-Auswahl von heimischen Käsereien, Trauben, Nüsse, Chutney <i>Cheese platter with grapes, nuts, chutney</i>	12,60



Zertifizierte Bio-Produkte

Die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH bestätigt hiermit,  
dass bei der Überprüfung des Teilnehmers  
**Hotel Andreas Hofer** die Anforderungen der  
"Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für die Gastronomie" erfüllt werden.

## PRODUKTHERKUNFT

Wir legen größten Wert auf die frische Zubereitung unserer Speisen sowie die Verarbeitung von regionalen und saisonalen Produkten – dafür wurden wir im à la carte-Bereich mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet.

Wir verwenden das ÖBERIO Hofgenau Schweinefleisch, welches exklusiv von 46 Schweinebauern aus Oberösterreich kommt. ÖBERIO Hofgenau steht für 100 % regionale, gentechnikfreie und nachhaltige Produkte. Die Partnerbauern verzichten aus Überzeugung auf Glyphosat und Gen-Soja aus dem Regenwald.  
Auch Langstrecken-Tiertransporte sind absolut tabu.

Kalb/Bio-Rind/Geflügel/Schwein  
Metzgerei Huber, Kitzbühel

Wild  
aus eigener Jagd am Wilden Kaiser

Alpenlachs  
Fa. Claudia Abart, Langkampfen

Wurzel- und Feldgemüse, Salate,  
Früchte der Saison  
Fa. Ischia, Innsbruck  
Früchte Feldbrach, Taufkirchen b. München

Milch, Bio-Käse, Butter, Topfen,  
Joghurt, Schlagobers  
Bergbauer, Wörgl

BIO-Eier aus Bodenhaltung  
Keilhof, Söll

SONNTAG & MONTAG  
RUHETAG

DIENSTAG – SAMSTAG  
11:30 – 13:30 | 18:00 – 21:30

ANDREAS  
HOFER  
Collection



In allen Preisen ist die gesetzliche MwSt. inkludiert.  
Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie unser geschultes Servicepersonal